



רכיבים:

½ כוס שמן

2 בצלים גדולים, קצוצים דק

2 - 3 ס"מ מקל קינמון

500 גרם עדשים אדומים (או אחרים)

1 כפית ג'ינג'ר טרי, קצוץ

2½ כוסות מרק ירקות

2½ כוסות מים רותחים

1 לימון סחוט ולקלף ממנו את הקליפה (או לגרד עם פומפיה)

2 - 3 שיני שום, קצוצות

1 פלפל צ'ילי, קצוץ

2 עלי דפנה

חופן כוסברה טרייה, קצוצה

קורט מלח

קורט כורכום

קורט כמון

**אופן ההכנה:**

1. במחבת גדולה ועמוקה מחממים 2 כפות שמן.

2. מטגנים בצל חתוך עד שמתחיל להשחים.

3. מוסיפים את מקל הקינמון, הג'ינג'ר, השום, עלי הדפנה, הפלפל החרוף וזרעי הכמון ומקפיצים ביחד 3 דקות.

4. מוסיפים חצי כוס מים רותחים להפסיק את הטיגון, מוציאים את הקינמון ועלי הדפנה.

5. מוסיפים ואת העדשים ומקפיצים יחד 3 - 5 דקות. מוסיפים את המרק והמים, מביאים לרתיחה.

6. ממשיכים לבשל תוך כדי רתיחה כ 10 דקות. להוסיף את קליפת הלימון, ולבשל כ 10 דקות נוספות.

7. להוסיף את מיץ הלימון. לבשל יחד על אש קטנה כ 5 דקות.

8. להוסיף כוסברה קצוצה ולהגיש.